

Selleriesüppchen mit Brioche und Selleriesalat

Zutaten für die Suppe (für 4 Personen):

- 150 g Butter
- 3 Schalotten
- 1 Knolle Sellerie
- 100 ml Weißwein
- 50 ml Verjus
- 200 ml Milch
- 100 ml Sahne
- Salz
- Muskat

Schalotten schälen und fein schneiden. Butter in einen Topf geben und bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Die Schalottenwürfel darin anschwitzen. Derweil Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Die Selleriewürfel ebenfalls in den Topf geben und kurz anschwitzen. Mit Salz leicht würzen und mit Weißwein ablöschen. Den Weißwein etwas reduzieren lassen, anschließend mit Wasser auffüllen, bis das Gemüse leicht bedeckt ist. Köcheln lassen. Wenn der Sellerie weich ist, Sahne, Milch und Verjus dazugeben. Einmal aufkochen lassen und dann pürieren. Die Suppe durch ein feines Sieb geben und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Zutaten für den Selleriesalat:

- 5 Stangen Staudensellerie
- 25 ml Apfelessig
- 30 ml Haselnuss-Öl
- Salz
- Zucker

Staudensellerie waschen, grob schälen und in feine Scheibchen schneiden. Mit Salz und 1 Prise Zucker kurz kneten und dann mit Essig und Öl marinieren. Nach 30 Minuten nochmals abschmecken.

Zutaten für das Brioche-Brot:

- 340 g Mehl
- 24 g frische Hefe
- 20 g Zucker
- 1 Ei
- 5 Eigelb
- 100 ml Milch
- 8 g Salz
- 200 g Butter

Butter schmelzen. Milch handwarm erwärmen und darin die Hefe auflösen.

Die Hefelösung in einer Schüssel mit Mehl und Zucker verkneten. Ei und Eigelb hinzufügen und verkneten. Anschließend die Hälfte der flüssigen Butter und Salz dazugeben und unterkneten. Den Teig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen. Wenn der Teig um das doppelte aufgegangen ist, einmal durchkneten und wieder 45 Minuten gehen lassen.

Die Mulden einer Muffinform mit etwas Butter ausfetten. Vom Teig kleine Kugeln formen (à circa 50 g) und diese in die Förmchen geben. Nun nochmals 45 Minuten gehen lassen. Dann die aufgegangenen Teigkugeln mit der restlichen Butter bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) 16 Minuten backen. Leicht abkühlen lassen und aus

den Förmchen lösen.

Anrichten:

Den Salat mittig in tiefe Teller platzieren. Die heiße Suppe außen herum angießen. Dazu die Brioche reichen.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 19.01.2023

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen